LE

BARMAN

GUIDE DU LIMONADIER

& DU RESTAURATEUR

COMPOSITION des BOISSONS

FRANÇAISES, ANGLAISES

et AMÉRICAINES, (Cocktails)

par

Olivier MAYOR

Ex-Sommelier d'Étage

de l'Hôtel du Palais, BIARRITZ

TIRAGE à MILLE EXEMPLAIRES

A. CASSINA, Imprimeur (Dépôt du Le Barman)

33, Boulevard Bourdon, PARIS

Prix : 3.50

"Grande fine 7 Étoiles"

de choix et d'âge

1833

Ch. JOBIT & Cie, COGNAC

Champagne

"ROSELLY"

Grand Vin Milléssimé 1re Zône

de A. VALLET & Co

à MAREUIL-sur-AY (Marne)

Joseph SEGUY

Agent Général

26, Rue de Paradis — PARIS

TÉLÉPH. : CENTRAL 15-89

BOISSONS FORTIFIANTES

Cocktail Stick

1 Verre à madère de Stick,
1 Verre à liqueur de curacao,
3 Gouttes d'Angostura et zeste de citron,
1 Cuillerée de glace pilée.

Agitez au Shaker.

Se sert dans un verre à Bordeaux dont on a préalablement humecté les bords avec un peu de citron puis trempé dans du sucre en poudre.

Saint-James' Cocktail

1 verre à madère de Rhum St-James
1 cuillerée de Sirop de Gomme,
2 cuillerées de Marasquino,
1 cuillerée de glace pilée,
2 gouttes d'Angostura et zeste de citron.

Agitez au Shaker.

Lait de Poule Saint-James

Battez dans un bol deux jaunes d'œufs avec 50 grammes de sucre en poudre, ajoutez un verre à madère de rhum Saint-James. Opérez le mélange et versez sur le tout du lait bien bouillant.

Energique contre la grippe.

Cocktail Mariani

1 verre à bordeaux de vin Mariani,
1 cuillerée de sucre en poudre,
3 gouttes d'Angostura et zeste de citron,
1 cuillerée de glace pilée.

Agitez au Shaker.

(à suivre)

Cocktail Cointreau

1 verre à madère de Cointreau,
1 verre à madère de Porto blanc,
1 cuillerée de sirop de gomme,
1 cuillerée de glace pilée,
2 gouttes d'Angostura et zeste de citron

Agitez au Shaker.

Se sert dans un verre à Bordeaux.

Impérial Cocktail

1 verre à liqueur d'Impérial Mandarine,
1 verre à liqueur de Majestic Cointreau,
1 verre à liqueur de Porto Sphinx,
1 cuillerée de Bitter Secrestat,
1 cuillerée de glace pilée et zeste de citron.

Agitez au Shaker.

Se sert dans un verre à Moselle vert ou rouge.

Cocktail Marie Brizard & Roger

1 verre à madère de Cherry M. B. et R.
1 verre à liqueur d'anisette M. B. et R.
1 verre à liqueur de gin.
2 gouttes d'Angostura et zeste de citron,
1 cuillerée de glace pilée.

Agitez au Shaker.

LE BARMAN.

Jas Hennessy & Cie

DEMANDEZ UN

COINTREAU

Liqueur

Impérial Mandarine

La Grande Marque Algérienne

La plus Exquise Liqueur de Fruits

Rafraichissement délicieux avec de la glace pilée

Bureau Commercial :

11, Place de la Madeleine. PARIS

TÉL. GUTENBERG 23-40

Donne à ton meilleur ami

un verre de

Bitter Secrestat

Se boit étendu d'eau avec sirop de sucre

Une boisson rafraîchissante

LE COCKTAIL DELOSO

Un verre à madère d'Anis del Oso,
Un verre à madère de Old Tom Gin,
Trois gouttes d'angostura et zeste de citron,
Une cuillerée de glace pilée.

Agitez au Shaker.

Se boit dans un grand verre avec chalumeaux et eau glacée.

GRANDS VINS

CHAMPAGNE

Henri PEYRAUD

ÉPERNAY

Ses vintages : **1914** 1/2 sec, **1911** sec, **1906** brut

GRAND VIN MOUSSEUX

Duc de Bellisle

Méthode Champenoise

Sec .. Demi-Sec -- Doux

H. PEYRAUD de FONTENELLE, Bordeaux

ANIS DEL OSO

Distillerie du Sud-Ouest, BORDEAUX

Société Anonyme

au Capital de 1.000.000 de Francs

Usine à ALFORTVILLE

34 à 38, Rue du Port-d'Ivry (Seine)

TÉLÉPHONE : DIDEROT 01-83

Grands Vins de Champagne

DE SAINT-MARCEAUX

REIMS

SE BOIT

PARTOUT

J. CARMONA

38, Rue des Mathurins, PARIS

Agent général de :

SOURCES CAROLA
DOMAINE DE CERTWILLER
HEIDSIECK MONOPOLE
WIJNAND FOCKINK
TURPIN MONOPOLE
COURVOISIER
CINZANO

ORFÈVRERIE ANGLAISE

Coutellerie - Maroquinerie - Horlogerie
Cannes - Pipes anglaises - Tables à thé

The

SHEFFILD PLATE & Co

14, RUE DE LA PÉPINIÈRE
près la gare St-Lazare
PARIS

Pour 5 jaunes d'oeuf p. 2 verres
remplis de porto
Rhum ou Cognac

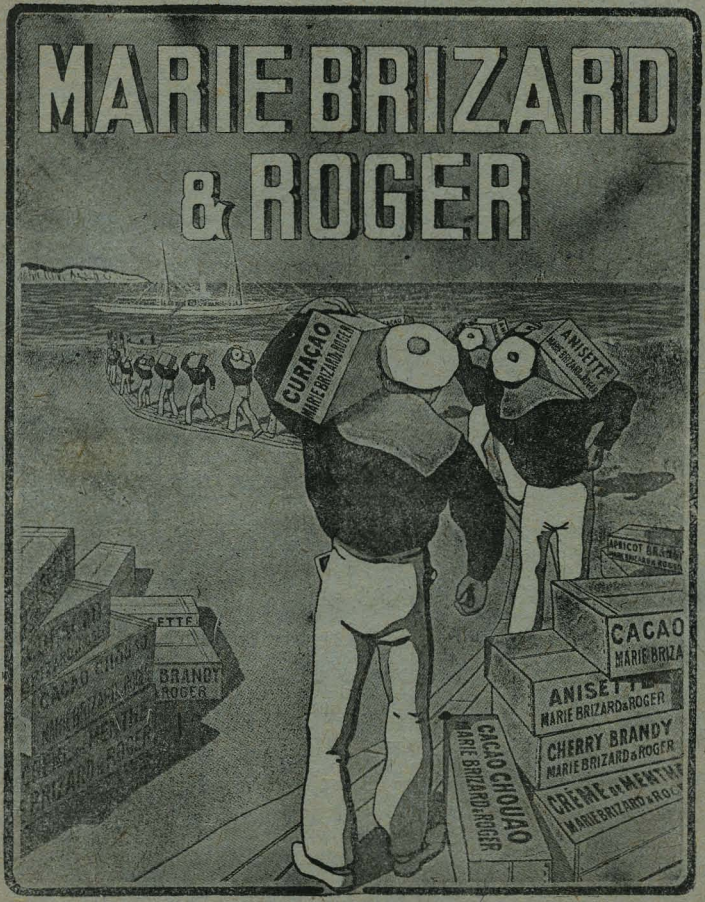
La Mode est au Coktail

Les journaux anglais s'étonnent de la grande faveur dont jouissent les Cocktails auprès des femmes et des jeunes filles anglaises.

Ce qui parait leur plait dans l'usage de cette consommation c'est que ces boissons ont un petit coté mystérieux et aussi qu'il y a pour une jeune fille une certaine audace à demander un Stick, un St-James, un Cointreau, ou un Impérial Cocktail.

Le Cocktail a fraternisé avec la mode ; la mode n'est-elle pas là aussi pour nous guider même à déguster un Porto Sphinx, une Anisette Marie-Brizard et Roger, un verre de Vieille Cure, de Chartreuse ou un Grand Marnier.

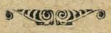
Le Barman.


MARIE BRIZARD
& ROGER
CURAÇAO
MARIE BRIZARD & ROGER
ANISETTE
MARIE BRIZARD & ROGER
CACAO
MARIE BRIZA
ANISETTE
MARIE BRIZARD & ROGER
CHERRY BRANDY
MARIE BRIZARD & ROGER
CACAO CHOUAO
MARIE BRIZARD & ROGER
BRANDY
ROGER

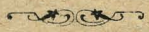
LE BARMAN

Guide du Limonadier

et du Restaurateur



BOISSONS CHAUDES, FROIDES & GLAÇEES



EN VENTE

au Kiosque 221

11 bis, Boulevard Haussmann

PARIS

(droits réservés)

Cocktail Martini

1 mesure Gin.

1 mesure Noilly.

1 mesure Turin

Ajouter une fortte d'orange

pour le Bronx

ou un morceau d'écorce

de citron

BOISSONS CHAUDES

pour Bals et Soirées

Chocolat en Tasses pour Soirées

250 grammes de bon chocolat dissout sur feu doux avec un peu d'eau. Versez sur le chocolat et peu à peu un litre de lait bouillant, dans lequel vous aurez fait dissoudre 150 grammes de sucre et fait bouillir avec une gousse de vanille. Fouettez avec un fouet pour le faire mousser et éviter les grumeaux.

Le chocolat ne doit pas bouillir.

Bischoff

Faites légèrement griller le zeste de deux oranges bigarades. Verser dans un bol en porcelaine 1 bouteille de vin de Bordeaux, ajoutez-y : 1 gramme de muscade râpée, le zeste des oranges coupé en petits morceaux, un morceau de canelle et laisser infuser 12 heures.

Quand on veut le servir, on verse sur le vin infusé une autre bouteille de vin de Bordeaux avec 300 grammes de sucre, chauffer sur feu doux sans faire bouillir. Passez le Bischoff à la mousseline et servez-le dans des verres à punch.

Bavaroise

Mettez dans un bol en porcelaine 250 grammes de sucre et 10 jaunes, travaillez l'appareil pendant 5 minutes, ajoutez-y 1 décilitre de sirop d'orgeat ou de citron, orange, etc., selon le goût des convives ; puis, verser dessus et peu à peu 1 litre de lait bouil-

lant, en fouettant vigoureusement avec le fouet pour faire mousser l'appareil, et ajoutez en dernier lieu un peu d'eau de fleurs d'orangers ou du kirsch, alcool de menthe etc., etc.

Café sans Lait

pour 12 personnes

Broyez 15 jaunes d'œufs avec 250 grammes de sucre en poudre. Verser sur les jaunes trois quarts de litre de café bien chaud, en ayant soin de verser le café peu à la fois pour ne pas cuire les jaunes.

Se sert en tasses.

Ce café tout en étant très agréable, comme finesse de goût, est en même temps une boisson fortifiante, qui a toute l'apparence du café au lait ; de là son nom : café sans lait.

English Bischoff

Faites infuser 24 heures dans 2 décilitres de vin de Porto :

Le zeste d'un citron grillé et coupé en fines lames.

150 grammes de sucre en morceaux ;

4 clous de girofle ;

1 pincée de noix muscade rapée.

Au moment de le servir, faites chauffer l'infusion au bain-marie, après y avoir ajouté une bouteille de vin de Porto.

Passez ce bischoff et servez-le dans des verres à punch.

Sabayon à l'Italienne

Se fait comme le sabayon au Xérès (voir ce sabayon), mais à 175 grammes de sucre et en remplacant le Xérès par 5 décilitres de Marsala.

Se sert dans des verres à punch.

Punch Anglais

Versez dans une coupe une demi-bouteille de cognac, une demi-bouteille de rhun., le zeste d'une orange et d'un citron, 200 grammes de sucre en morceaux, un morceau de cannelle et 3 clous de girofle.

Mettez le feu et remuer jusqu'à complète dissolution du sucre. Ajoutez ensuite une infusion de thé noir, faite avec 4 décilitres d'eau et 10 gr. de thé.

Se sert dans des verres à punch.

Egg Nogg chaud

Broyez dans une terrine 6 jaunes d'œufs avec 125 grammes de sucre en poudre; ajoutez un décilitre de rhum, opérez bien le mélange et verser sur les jaunes et peu à peu un demi-litre de lait bouillant; servez bien chaud.

Ce breuvage n'est ni plus ni moins qu'un lait de poule au rhum.

Marquise

Faites chauffer sans bouillir une bouteille de bon vin blanc avec 200 grammes de sucre, un zeste de citron, 4 clous de girofle. Passez un linge fin dans un bol à punch et ajoutez en dernier lieu un bon décilitre de cognac chaud et enflammé.

Se sert dans des verres à punch avec une tranche de citron.

Orangeade chaude

200 grammes de sucre dans un litre d'eau, faites bouillir le liquide que vous verserez bouillant sur 6 oranges et 1 citron que vous aurez pârés à vif en ne laissant pas de blanc après les fruits, et que vous

aurez coupé en tranches minces. Ajoutez le zeste d'un citron et d'une orange et laissez infuser dix minutes au bain-marie.

Passez l'orangeade dans une chausse et nuancez-la avec un peu de carmin

Vin chaud à la Française

Faites dissoudre 150 grammes de sucre en morceaux avec une bouteille de bon vin de Bordeaux, un morceau de cannelle et le zeste d'un citron.

Faites chauffer le vin sans faire bouillir jusqu'à ce qu'il se forme une mousse blanche à la surface.

Servez bien chaud dans des verres à punch tranches de citron parées a vif.

BOISSONS FROIDES

pour Bals et Soirées

Champagne frappé

Pour bien frapper le champagne, il est nécessaire d'enlever le bouchon avec précaution pour que le liquide ne s'échappe pas de la bouteille. Trois quarts d'heure avant de le servir, on entoure les bouteilles à plus de la moitié de leur hauteur de glace salée.

Si le champagne doit être débouché devant les convives, en ce cas on doit entourer les bouteilles de glace non salée pour éviter l'éclatement des bouteilles.

Gin Sling

(par personne)

Le jus d'un demi-citron, 1 cuillerée de sirop de gomme ou de Xarope, un petit verre de gin, une bonne cuillerée de glace pilée et de l'eau de seltz. On remplit le verre et l'on pose une tranche de citron sur le liquide.

Champagne Punch

3 cuillerées de glace pilée ;
1 cuillerée de sucre en poudre ;
1 jus d'orange ;
2 cuillerées de sirop de groseille ;
1 bouteille de champagne.

Mélangez le tout dans un bol en argent en remuant pour bien opérer le mélange.

Se sert dans des coupes avec une tranche d'ananas dans chaque coupe.

Limonade et Orangeade

200 grammes de sucre en morceaux, jus de 6 citrons, 1 litre d'eau ainsi que le zeste de deux citrons. Faites dissoudre le sucre en remuant le liquide que vous passerez ensuite au filtre ou à la chausse.

L'orangeade se prépare de la même manière en remplaçant le jus des citrons par celui de 6 oranges, de 2 citrons et le zeste d'une orange.

Marquise glacée

Faites un punch marquise comme il est dit aux boissons chaudes, et dans lequel vous ajouterez une forte infusion de thé, faite avec 3 décilitres d'eau bouillante et 15 grammes de thé, le jus de 2 oranges d'un citron et un bon décilitre de rhum.

Quand le punch sera refroidi, glacez-le légèrement à la sorbetière.

Marquise Champagnoise

Mettez dans un bol en argent ou en cristal :

1 bouteille de champagne dry (sec) ;
1 décilitre de marasquin ;
1 décilitre de kirsch ;
2 décilitres de sirop de gomme.

Mélangez le tout avec une demi-bouteille d'eau gazeuse.

D'autre part, faites une macédoine de fruits en coupant en dés, des abricots, pêches, poires, le quart d'un ananas, des fraises, des raisins et cerises dénoyautées. Ajoutez cette macédoine au champagne, et mettez le bol dans de la glace pilée non salée.

Se sert dans des coupes.

Egg Nogg glacé

Travaillez en terrine 12 jaunes d'œufs avec 350 grammes de sucre en poudre ; quand l'appareil sera bien mousseux, ajoutez peu à peu 3 décilitres de rhum et 5 décilitres de bon cognac. Ajoutez au liquides 2 litres de lait dans lequel on aura fait infuser le zeste d'un citron. Faites glacer l'appareil à la sorbetière et, au dernier moment, mélangez-lui 8 blancs d'œufs fouettés fermement.

En Amérique, le Egg nogg glacé se sert principalement dans les soirées, où il a une très grande vogue

Punchs glacés

Les punchs glacés se font à trois quarts de litre d'appareils à glacer, soit au citron ou à l'orange, et au sirop ; ils doivent peser 18 degrés, on les passe, on les fait glacer à la sorbetière, lisses et fermes, on leur incorpore 5 cuillerées de meringue suisse et 3 décilitres de la liqueur choisie.

Observations. — Dans toutes cuisines bien ordonnés on doit avoir à sa disposition des mesures de 1 décilitre, 2 décilitres, 1 demi-litre et 1 litre pour les dosages ; la réussite et l'exécution du travail en est plus facile.

Punch à la Romaine

5 décilitres de sirop à 20° ;
1 bouteille de vin blanc sec ;
Jus de 4 citrons et 3 oranges ;
Zestes de 1 citron et 1 orange.

Mélangez le vin blanc au sirop ; ajoutez jus et zestes des citrons et oranges, laissez infuser 1 heure puis passez le punch dans une sorbetière. Faites glacer comme une glace ordinaire ; lorsque l'appareil commence à prendre de la consistance, incorporez-lui le quart de son volume de meringue italienne (ou à défaut de la crème fouettée).

Sabayon au Xérès

pour 10 personnes

Mettez dans une bassine 10 jaunes d'œufs, broyez-les avec une cuillerée d'eau ; ajoutez 250 grammes de sucre en poudre et une demi-bouteille de Xérès. Fouetté l'appareil sur feu très doux jusqu'à ce qu'il soit poché et bien mousseux.

Ce sabayon se sert avec les puddings chauds.

Si on veut le servir glacé pour soirée, on continue de fouetter l'appareil hors du feu jusqu'à ce qu'il soit refroidi et on lui mélange ensuite un demi-litre de crème fouettée. On le met dans un moule à bombe et on le sangle à la glace comme un parfait. On peut aussi mettre le sabayon dans des verres (coupes à champagne) et les mettre à frapper dans un réfrigérant.

Sorbet au kirsch

Enlevez le zeste à 3 citrons, exprimez-en le jus dans une terrine, ajoutez 5 décilitres de sirop à 22 degrés, détendez le sirop avec 3 décilitres de bon vin blanc sec ; l'appareil devra peser 15°.

Sanglez une sorbetière un peu moins que pour les glaces, c'est-à-dire mettez un peu moins de sel. Avec votre appareil remplissez aux deux tiers votre sorbetière et commencez le glaçage en détachant, avec une spatule, la glace qui se forme sur les parois de la sorbetière en la rejetant dans la masse, et ainsi de suite jusqu'à ce que l'appareil forme une masse moelleuse et granitée. On ne doit pas laisser reposer la glace, elle doit être travaillée continuellement. Quand l'appareil forme une masse compacte, incorporez-lui le quart de son volume de meringue italienne et 1 décilitre de kirsch.

Au dernier moment, dressez en pointe dans des verres en cristal et envoyez aussitôt.

Les sorbets à la menthe, à l'anisette, se font de même.

On peut remplacer la meringue italienne par de la crème fouettée.

Sorbet à l'Espagnol

Enlevez le zeste de 5 citrons et exprimez-en le jus dans une terrine, ajoutez 6 décilitres de sirop à 20 degrés et 4 décilitres de vin de Xérès.

Opérez le glaçage comme il est dit pour le sorbet au kirsch. Au moment d'ajouter la meringue italienne, ou la crème fouettée, incorporez-lui 1 décilitre de vin Malaga.

Le sorbet, une fois dressé dans les verres, l'arroser d'une cuillerée de vin Malaga et l'envoyer aussitot.

Sorbet Portugal

En terrine, jus de 1 citron et 2 oranges, 5 décilitres sirop à 20 degrés, 4 décilitres de Porto. Faites glacer comme il est dit pour le sorbet au kirsch. Au dernier moment, incorporez au sorbet le quart de son volume de meringue italienne ou de crème fouettée.

Quand le sorbet sera dressé dans les verres, arrosez-le d'une cuillerée de vin de Porto ; envoyez aussitôt.

Sorbets aux Vins de Marsala Madère, Xérès, etc.

Se font comme le sorbet Portugal, en remplaçant le vin de Porto par le vin désiré.

Sorbets à l'Anisette, Menthe Marasquin

Se font comme le sorbet au kirsch.

AMERICAN AND ENGLISH DRINKS

Boissons Anglaises et Américaines

Cocktails Short Drinks

On fait le mélange du cocktail dans un Shaker ou gobelet double, on y ajoute de la glace pilée ; on emboîte le deuxième gobelet sur le premier, l'on agite fortement et on le sert aussitot dans des verres.

Absinthe Cocktail

1 cuillerée d'absinthe ;
5 gouttes d'anisette ;
2 gouttes d'angostura bitter ;
1 cuillerée de glace pilée ;
5 cuillerées d'eau.

Agitez au Shaker. Servir dans un verre

Brandy Cocktail

15 gouttes d'angostura bitter ;
2 cuillerées de maraschino ;
2 cuillerées de old tom gin ;
Zeste de citron ;
2 cuillerées de glace pilée.

Agitez au Shaker et finir de remplir le verre avec de l'eau de seltz.

Bombay Cocktail

2 cuillerées de curaçao ;
1 cuillerée (à café) de sirop de gomme ;
2 cuillerées de cognac ;
1/2 zeste de citron ;
1 cuillerée de glace pilée.

Agitez au Shaker.

La cuillérée doit être faite avec une cuillère à bouche.

Champagne Cocktail

10 gouttes d'angostura bitter ;
1 cuillerée (à café) de sucre en poudre ;
1 cuillerée (à bouche) de glace pilée ;
Zeste de citron.

Finir de remplir avec du champagne. de façon à obtenir juste le verre que l'on doit servir.

Agitez au Shaker.

Japanese Cocktail

12 gouttes d'angostura bitter ;
2 cuillerées de sirop d'orgeat ;
2 cuillerées de Brandy ;
Zeste de citron ;
1 cuillerée de glace pilée ;
Finir de remplir avec du siphon.

Agitez au Shaker.

Martinez Cocktail

15 gouttes d'angostura bitter ;
2 cuillerées de maraschino ;
2 cuillerées de old tom gin ;
3 cuillerées de vermouth ;
1 cuillerée de glace pilée ;

Agitez au Shaker.

Martini Cocktail

4 cuillerées de gin ;
4 cuillerées de vermouth Torino ;
1 cuillerée de glace pilée ;
5 gouttes d'angostura bitter.

Agitez au Shaker.

Gin Cocktail

15 gouttes d'angostura bitter ;
1 cuillerée d'orgeat ;
1 cuillerée de curaçao ;
4 cuillerée de gin ;

1 morceau de zeste citron ;
1 cuillerée de glace pilée.
Agitez au Shaker.

Whisky Daisy

4 cuillerées de whisky écossais ;
1 cuillerée (à café) d'orgeat ;
1 cuillerée (à café) de sirop de gomme ;
Jus de citron ;
1 cuillerée à bouche de glace pilée.
Agitez au Shaker, passez le liquide et finissez de remplir le verre de Soda Water ou eau de seltz.

Sherry Cocktail

1/2 verre à madère de Sherry ;
1 cuillerée de sirop de gomme ;
1 cuillerée glace pilée ;
1 cuillerée de curaçao ;
Agitez au Shaker.

Coffee Cocktail

1 verre de vin de Porto ;
1 cuillerée de cognac ;
1 cuillerée de sucre en poudre ;
2 jaunes d'œuf ;
1 cuillerée de glace pilée ;
Opérez le mélange avec une cuillère, puis agitez au Shaker.
On donne le nom de café à ce cocktail parce qu'il a la couleur du café au lait.

Old Man Cocktail

8 gouttes d'angostura bitter ;
2 cuillerées de rhy whisky ;
4 cuillerées de vermouth Torino ;
1 cuillerée de curaçao ;
1 cuillerée de glace pilée ;
Zeste de citron.
Agitez au Shaker.

Cold Whisky Toddy

1/2 verre d'eau ;
3 cuillerées de rhy whisky ;
Petits morceaux de glace ;
1 cuillerée de sucre en poudre

Agitez au Shaker.

Gin Sour

Jus d'un citron.
2 cuillerées de glace pilée ;
3 cuillerées de gin ;
1 cuillerée de sucre en poudre.

Agitez au Shaker. Finir de remplir le verre avec du siphon ; tranche d'orange parée à vif.

Brandy Sour

Comme le gin sour, en remplaçant le gin par du brandy.

French Cocktail

1 jaune d'œuf ;
2 cuillerées (à café) de sucre en poudre ;
2 cuillerées (à bouche) de vin de Porto ;
1 cuillerée (à bouche) de fine champagne ;
1 cuillerée (à bouche) d'eau ;
1 cuillerée de glace pilée.

Broyez le jaune d'œuf avec le sucre et délayez-le avec l'eau, puis le vin de Porto et la fine champagne. Ajoutez une bonne cuillerée de glace pilée et agitez au Shaker.

Boston Flip

1 cuillerée de glace pilée ;
1 cuillerée de sucre en poudre ;
3 cuillerées de scoth whisky ;
1 jaune d'œuf ;
1 pointe de muscade ;

Agitez au Shaker et passez dans un verre.

Bosom Caresser

1 cuillerée de glace pilée ;
1 cuillerée de sirop de framboise ;

2 cuillerées de brandy ;
1 œuf battu ;
2 cuillerées de lait.

Agitez fortement au shaker et passez dans un verre.

Cider Cocktail

15 gouttes d'angostura bitter ;
1 cuillerée de sucre en poudre ;
Zeste de citron ;
1 morceau de glace.

Remplir le verre avec du cidre.

Brandy Crusta

Jus d'un citron ;
3 cuillerées de brandy ;
2 cuillerées de sirop de gomme ;
10 gouttes d'angostura bitter ;
1 cuillerée (à café) de curaçao ;
1 cuillerée glace pilée.

Agitez au Shaker.

Dans un verre de couleur verte ou rouge, dont on a humecté les bords avec du citron et trempé dans du sucre en poudre, entourez le tour intérieur du verre avec un zeste de citron taillé mince. Versez-y le Brandy crusta et servez.

Whisky Crusta

Se fait comme le Brandy crusta Whisky au lieu de brandy.

Gin Crusta

Se fait comme le Brandy crusta da gin au lieu de brandy.

Knickerbocker

1 cuillerée de glace pilée ;
1 cuillerée de sirop de framboise ;
4 cuillerées de rhum de la Jamaïque.
Zeste d'un demi-citron.
Jus d'un citron.
Fruits de la saison.

Agitez au shaker. Verser dans un verre et ajoutez quelques fruits de la saison.

CUPS, COBBLERS, PUNCH

ETC., ETC.

LONG DRINKS

Champagne Cobbler

2 cuillerées de glace pilée.
1 cuillerée de sucre en poudre.
1 cuillerée de curaçao.
1 bon verre (à Madère) de Champagne.
1 cuillerée de fruits coupés.

Agitez au shaker, verser dans un verre appelé cobbler. Ajouter une tranche d'orange parée à vif.

Se sert avec un chalumeau de paille.

Sherry Cobbler

Se fait comme celui au Champagne en remplaçant ce vin par un bon verre à Madère de Xérès.

Marsala Cobbler

Se fait comme celui au Champagne en remplaçant ce vin par du Marsala.

Wisky, Brandy, etc., Cobbler

En général tous les Cobblers se font comme le Champagne cobbler en remplaçant ce vin par le spiritueux demandé.

Chablis Cobbler

2 bonnes cuillerées de glace pilée.
1 cuillerée de sucre en poudre.
1 verre à Bordeaux de Chablis.
1 cuillerée de fruits divers coupés (selon la saison
1 tranche d'orange.

Mettez dans un verre appelé cobbler : la glace pilée, le sucre, le chablis, remuez bien le tout avec

une cuiller pour opérer le mélange, et faire dissoudre le sucre. Ajoutez 1 bonne cuillerée de fruits (selon la saison) coupés tels que : ananas, pommes, poires, abricots, fraises, framboises, etc.. et posez dans le verre une tranche d'orange ou de citron, parée à vif, et sans pépins.

Sauterne Cobbler

Se fait comme celui au Chablis, en remplaçant ce vin par du Sauterne.

Claret Cobbler

Se fait comme celui au Chablis, en remplaçant le Chablis par du vin rouge.

Pine Apple Cobbler

2 cuillerées de glace pilée.
2 cuillerées de sucre en poudre.
2 cuillerées de Kirsch.
Jus d'ananas (jusqu'à la moitié du shaker)

Agitez au shaker. Verser dans un cobbler. Ajoutez un morceau d'ananas coupé en dés et des fraises.

Se sert avec un chalumeau de paille.

Champagne Cup

1 bouteille de champagne.
2 cuillerées de sucre en poudre.
1 verre à Bordeaux de Marasquin.
1 verre à Bordeaux de Brandy.
1 grand verre d'eau de seltz (ou de soda water).

Verser le tout dans un bol, remuez à la cuillère. Ajoutez de la glace cassée en morceaux et des tranches d'oranges, citrons, parées à vif, sans pépins, et d'ananas.

Chablis Cup

Se fait comme le Champagne cup en remplaçant ce vin par une bouteille de Chablis.

Sauterne Cup

Se fait comme le Champagne cup en remplaçant ce vin par du Sauterne.

Moselle Cup

Se fait comme le Champagne cup en remplaçant ce vin par du Moselle.

Brandy Julep

Glace pilée (moitié du cobbler).
1 verre à madère de Brandy.
1 cuillerée de sucre en poudre,
3 cuillerées d'eau.
1 tranche d'orange et de citron.
Fruits conpés.
Feuille de Menthe.

Mettez la glace pilée jusqu'à la moitié du cobbler ajoutez le sucre en poudre, l'eau et le Brandy. Remuer le mélange avec une cuillère, ajoutez une tranche d'orange et une de citron, parées à vif, quelques feuilles de menthe fraiche, et sur la tranche de l'orange et du citron posez quelques fraises ou des fruits coupés en dés.

Se sert avec un chalumeau de paille dans le cobbler.

Mint Julep

Glace pilée (moitié du cobbler).
1 verre à liqueurs de fine champagne.
1 verre à liqueur de rhum de la Jamaïque.
1 cuillerée de sucre en poudre.
3 cuilerées d'eau.
1 tranche d'orange.
Fruits coupés.
Feuilles de menthe.

Opérez comme pour le Brandy Julep, et avant de le servir arrosez les fruits de quelques gouttes de rhum.

Juleps

Se font en général comme le Brandy Julep en ajoutant un verre de la liqueur demandée, et en dernier lieu l'on arrose les fruits de quelques gouttes de la même liqueur.

Half and Half

Ce drink n'est qu'un mélange moitié de stout et moitié de bière blonde.

Pick me Up

2 cuillerées de glace pilée.
1 cuillerée de sucre en poudre.
2 cuillerées de Brandy.
15 gouttes d'angostura bitter.
Jus de citron.

Opérez le mélange dans un grand verre et finissez de le remplir avec du soda water ou de l'eau de seltz.

Servir avec un chalumeau de paille.

Milk Punch Cobbler

2 cuillerées de glace pilée.
1 cuillerée de sucre en poudre.
2 cuillerées (à café), rhum de la Jamaïque.
2 cuillerées (à bouche) de Brandy.
1 verre de lait bien crémeux.

Opérez vivement le mélange dans un shaker et servez dans un cobbler.

Apricot Drink

1 bouteille de sirop d'abricots.
1 bouteille de madère.

Frappez sur glace un bol ou soupière en argent, versez le sirop d'abricots et le madère. Remuez de temps en temps.

Quand le Drink est bien froid envoyez-le avec des verres à punch.

Raspberry Drink

1 bouteille de sirop de framboise.
1 bouteille de vin de Bordeaux.

Opérez comme pour l'Abricot Drink.

Hott Mulled Claret

1 bouteille vin de Bordeaux ou de Bourgogne.
150 grammes de sucre.
1 décilitre de Marsala.
1 citron paré à vif et coupé en tranche.
1 zeste de citron.
3 clous de girofle.
1 morceau de cannelle.

Faites chauffer, sans faire bouillir, après avoir fait le mélange.

Se sert dans des verres à punch.

American Lemonade

2 cuillerées glace pilée.
1 cuillerée sucre en poudre.
Jus d'un citron.

Faites le mélange dans un grand verre que vous finirez de remplir avec du soda water.

Se sert avec une tranche de citron et un chalumeau de paille.

Vin à la Française (froid)

1 bouteille de vin de Bordeaux.
150 grammes de sucre en morceaux.
1 citron paré à vif et coupé en lames fines.

Mettez le tout dans un bol à punch et remuer jusqu'à ce que la glace soit fondue.

OLIVIER MAYOR
2e Edition.

Paris, le 1er Février 1921.

TABLE DES MATIERES

BOISSONS POUR BALS ET SOIRÉES

	Pages
Chocolat en tasses	3
Bischoff	3
Bavaroise	3
Café sans lait	4
English Bischoff	4
Sabayon à l'Italienne	4
Punch Anglais	5
Egg nogg (chaud)	5
Marquise	5
Orangeade	5
Vin chaud	6

BOISSONS FROIDES

Champagne frappé	7
Gin sling	7
Champagne punch	7
Limonade et orangeade	8
Marquise glacée	8
Marquise champenoise	8
Egg nog glacé	9
Punchs glacés	9
Punch à la Romaine	9
Sabayon au Xérès	10
Sorbet au Kirsch	10
Sorbet à l'Espagnol	11
Sorbet Portugal	11
Sorbet au vins de Marsala, etc	11
Sorbet à l'anisette, menthe, etc	11

AMERICAN AND ENGLISH DRINKS

Cocktails	12
Absinthe Cocktail	12
Brandy Cocktail	12

Pages

Bombay Cocktail 12
Champagne Cocktail 13
Japanese Cocktail 13
Martinez Cocktail 13
Martini Cocktail 13
Gin Cocktail 13
Wisky Daisy 14
Sherry Cocktail 14
Coffe Cocktail 14
Old man Cocktail 14
Cold Wisky Toddy 15
Gin sour 15
Brandy sour 15
French Cocktail 15
Boston flip 15
Bosom Caresser 15
Cider Cocktail 16
Brandy crusta 16
Whisky crusta 16
Gin crusta 16
Knickerbocker 16

CUPS, COBBLERS, PUNCHS, etc.

Champagne Cobbler 17
Sherry Cobbler 17
Marsala Cobbler 17
Whisky, Brandy, etc., Cobbler 17
Chablis Cobbler 17
Sauterne Cobbler 18
Claret Cobbler 18
Pine apple Cobbler 18
Champagne cup 18
Chablis cup 18
Sauterne cup 19
Moselle Cup 19
Brandy Julep 19
Mint Julep 19
Juleps 20
Half and Half 20
Pick me up 20
Milk punch Cobbler 20
Apricot Drink 20
Raspberry Drink 21
Hod mulled Claret 21
American Lemonade 21
Vin à la Française 21

L. BERTRAND

31, Rue Tronchet -- Paris

Agent des Maisons : J^es HENNESSY et Cie (Cognac)

et Champagne St-Marceaux (Reims).

PERRE & BEAUJEU

20, Bd Poissonnière — Paris

Agents Généraux du Champagne Mercier et Cie.

COUDERC & DUNKEL

5, Rue Meyerber — Paris

Agents généraux des Maisons :

Perrier et Jouet (Épernay)

Cointreau père et fils (Angers).

Pour recevoir *LE BARMAN* franco, envoyer un mandat-poste de fr. **3,75** à l'éditeur

Olivier MAYOR

30 bis, Boulevard des Batignolles — Paris (17e)

DIRECTION GÉNÉRALE

Pour la France et l'Exportation

27, Cours Balguerie — Bordeaux

ORFÈVRERIE POTFER

COCKTAILS - SHAKERS - PASSOIRES
PORTE-ÉPICES - RAPES A MUSCADE
SEAUX A GLACE & A CHAMPAGNE
POUR BARS AMÉRICAINS

COUVERTS - COUTELLERIE
PLATS - SERVICES A THÉ
POUR HOTELS & RESTAURANTS

RÉPARATIONS **RÉARGENTURE**

A. LECORJU, Fabricant, **106, rue de Turenne**
Téléphone : ARCHIVES 08-80

ALBOUY, Agent Général
59, Rue de Richelieu, PARIS

RIVIERA BIJOU

Guide illustré annuel des

Stations de la Cote-d'Azur

Clair

Complet

Précis

Pratique

Moïse Lambert, Éditeur

23, Rue du Commandant André

CANNES

En Vente ***3 fr.*** partout

Les Distilleries

Lucien LEGRAS & Cie

Versailles et Nuits-Saint-Georges

Guy QUENTIN, Agent Général

4 et 6, Rue Thimonnier, PARIS

Tél. : Trudaine 55-15

Cocktail des gourmets

1 Verre à madère de chartreuse,

2 Cuillerées de Gin,

1 Cuillerée de glace pilée,

Zeste de citron.

Agiter au Shaker.

Siège Social :

34, Rue de la Victoire - PARIS

Grand Marnier

CORDON ROUGE — CORDON JAUNE

MENTHE — ANISETTE

CHERRY BRANDY — VÉRITABLE MANDARINE

A BASE EXCLUSIVE D'EAU-DE-VIE PUR VIN
ET FINES CHAMPAGNE D'ORIGINE CERTIFIÉE
PAR L'ADM^on DES CONT^ons IND^es DE L'ÉTAT

Dépôt de Paris : 8, Place de l'Opéra

Société Anonyme

de la

Blanchisserie de Grenelle

Location et Blanchissage de Linge

14, Rue Rouget-de-l'Isle

ISSY-LES-MOULINEAUX (Seine)

Tél. SAXE 11-49

On peut se procurer

LE BARMAN

à la Mutualité Hôtelière

7, rue Louvois - PARIS

Horlogerie de Genève

Bijouterie - Joaillerie - Orfèvrerie

Atelier spécial de réparations

Achat d'Or, d'Argent

& de Pierres Fines

au plus haut cours

Maurice BOVET

34, Rue du Rocher, 34 - PARIS

MACHINES A ECRIRE

RÉPARATION — LOCATION — VENTE
FOURNITURES — COPIES et CIRCULAIRES

J. LÉON

19, Rue de l'Aqueduc, 19
près des Gares du Nord et de l'Est — Paris.
Téléph. , Nord 21-48.

TONI-KOLA
SECRESTAT
Agence 9, Rue Richepanse — Paris.

La Téléphonie Généralisée.

Appareils de Réseaux et Privés
Force — Lumière — Sonneries

THEODET Fils

110, Rue St-Honoré -- Paris (Ier)
Téléph. Louvre 42-42.

FONTAINEBLEAU

Hôtel du Cadran Bleu

Restaurant — Chauffage Central — Eau Courante

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

Membre honoraire et actif de la Mutualité Hôtelière

recommandé par " Le Barman "

La Liqueur de la

VIEILLE CURE

CENON-BORDEAUX

99, Rue Lafayette — Paris.

Eau de Table par Excellence

CHANTILLY

GAZÉIFIÉE, DIGESTIVE ET RAFRAICHISSANTE

Entrepôts : 4, Rue Dupleix, PARIS (15e Ar.)

Téléphone : Saxe 04-16.

Jas HENESSY & Cie

L. Bertrand, agent, 31, rue Tronchet

PARIS

Prenez après le Repas

"La GAULOISE"

La Centenaire Liqueur Digestive

Joseph SEG

Agent général, 26, Rue de Parad

Téléph. : CENTRAL 1

Prenez avant le Repas

UN DÉLICIEUX

" STICK "

Ja

L. Bertra eph SEGUY

26, Rue de Paradis - PARIS

h. : CENTRAL 15-89